

Läs denna bruksanvisning noggrant innan du installerar och använder maskinen.

Det är enda sättet att uppnå optimala resultat och maximal driftssäkerhet.

BESKRIVNING AV MASKINEN

(se figur på sid. 3)

Följande termer används i bruksanvisningen:

- 1 Filterhållare för malet kaffe
- 2 Stort filter för 2 doser malet kaffe
- 3 Litet filter för 1 dos malet kaffe eller portionsförpackat kaffe (om sådant ingår)
- 4 Ångreglage
- 5 Press
- 6 Galler för koppar
- 7 Elsladd
- 8 Signallampa temperatur OK (kaffe/hett vatten eller ånga)
- 9 Signallampa  (maskinen på)
- 10 Funktionsväljare
- 11 Läge  utmatning kaffe/hett vatten
- 12 Avstängt läge
- 13 Ångläge
- 14 Kaffemått
- 15 Espressostril
- 16 Utloppsrör för ånga/hett vatten
- 17 Cappuccinorör
- 18 Vattenbehållare
- 19 Lock till vattenbehållare

SÄKERHETSANVISNINGAR

- Denna maskin är konstruerad för "tillagning av espresso" och "uppvärmning av drycker". Var försiktig så att du inte bränner dig på hett vatten eller ånga eller genom att använda maskinen på ett felaktigt sätt.
- Vidrör aldrig maskinens heta delar.
- Ta bort emballaget och kontrollera att espressomaskinen är hel. I tveksamma fall ska den inte användas. Vänd dig vid behov till fackman.
- Allt emballagematerial (plastpåsar, expanderad polystyren etc.) måste hållas utom räckhåll för barn, eftersom det kan ge upphov till skada.
- Denna maskin får endast användas för hushållsbruk. All annan användning ska betraktas som felaktig och därmed farlig.
- Tillverkaren kan inte ställas till ansvar för eventuella skador som uppstår till följd av felaktig, olämplig eller oförnuftig användning.
- Rör inte espressomaskinen om du har våta eller fuktiga händer eller fötter.
- Låt inte barn eller obehöriga använda espressomaskinen utan övervakning.

- Se till att barn inte leker med espressomaskinen.
- Om espressomaskinen uppvisar fel eller driftsstörningar ska du stänga av den och inte försöka reparera den.
Kontakta alltid av tillverkaren auktoriserad serviceverkstad för eventuella reparationer och begär att originalreservdelar används.
I annat fall kan maskinens säkerhet äventyras.
- Du får inte själv byta ut espressomaskinens sladd, eftersom detta ingrepp kräver specialverktyg.
Vänd dig endast till av tillverkaren auktoriserad serviceverkstad om sladden skadas eller behöver bytas ut. På så sätt undviker du att utsätta dig för risker.

INSTALLATION

- Placera espressomaskinen på en arbetsbänk långt från vattenkranar och diskhoar.
- Kontrollera att nätspänningen motsvarar den spänning som anges på maskinens märkplåt.
Espressomaskinen får endast anslutas till eluttag som har en kapacitet på minst 10 A och är ordentligt jordat.
Tillverkaren kan inte ställas till ansvar för eventuella olyckor som inträffar till följd av att jordning saknas.
- Överlåt åt en elektriker att byta ut vägguttaget om det inte passar till apparatens stickpropp.
- Installera aldrig espressomaskinen på en plats där temperaturen kan sjunka ned till eller under 0 °C (om vattnet fryser kan apparaten skadas).
- Om elsladden är längre än vad som behövs för att nå fram till uttaget kan du föra in den överflödiga delen i espressomaskinen genom att trycka in sladden genom utgångshålet.
- Du kan rikta sladden åt höger eller vänster mot närmaste eluttag genom att föra in den i de särskilda spåren på maskinens undersida (fig. 1).
Se till att fästa sladden ordentligt med hakarna på undersidan när du har fört in den i spåren (fig. 1).

TILLAGNING AV ESPRESSO

PÅFYLNING AV VATTEN

Ta av vattenbehållarens lock (fig. 2) och lossa behållaren genom att dra den uppåt (fig. 3).

Fyll den med rent och friskt vatten och se till att vattennivån inte överskrider texten MAX (fig. 4).

Sätt tillbaka behållaren och tryck ned den lätt så att ventilen i dess botten öppnas.

Ett enklare sätt är att fylla på behållaren utan att ta loss den, genom att hålla i vatten från en karaff.

OBS: Det är helt normalt att det ansamlas vatten i utrymmet under behållaren. Du bör torka bort vattnet med en ren svamp då och då.

OBS: Starta aldrig maskinen utan vatten i behållaren och kom ihåg att alltid fylla på den när vattennivån har sjunkit till några centimeter från botten.

FÖRUPPVÄRMNING AV KAFFEENHETEN

För att espressokaffet ska få rätt temperatur bör du värma upp maskinen i förväg: Vrid funktionsväljaren till läge  (fig. 5) minst 15-30 minuter innan kaffet ska tillagas och se till att filterhållaren sitter på maskinen (kontrollera alltid att ångreglaget är stängt). Filterhållaren sätter du fast genom att hålla den under espressostrilen med handtaget riktat åt vänster. Tryck den sedan uppåt och vrid samtidigt handtaget åt höger (se fig. 6). Dra åt den ordentligt.

När halvtimmen har gått kan du laga kaffet enligt anvisningarna i nästa avsnitt.

För att påskynda föruppvärmningen kan du också gå till väga enligt följande:

1. Sätt på maskinen genom att vrida väljaren till läge  (fig. 5) och sätt fast filterhållaren utan att fylla den med kaffe.
2. Placera en kopp under filterhållaren. Använd samma kopp som ska användas till kaffet, så att den värms upp.
3. Vänta tills signallampan OK tänds (fig. 7) och vrid sedan väljaren till läge  (fig. 7). Låt vattnet matas ut tills signallampan OK släcks och avbryt då utmatningen genom att vrida väljaren till läge  (fig. 5).
4. Töm koppen, vänta tills signallampan OK tänds igen och upprepa samma procedur en gång till

ATT LAGA ESPRESSO MED FILTERHÅLLARE FÖR MALET KAFFE

1. Värm upp maskinen enligt beskrivningen i föregående avsnitt och sätt i filtret för malet kaffe i filterhållaren. Se till att klacken hamnar ordentligt på plats som i fig. 9. På maskiner som har 2 medföljande filter använder du det lilla filtret om du vill laga en kopp kaffe och det stora om du vill laga 2 koppar.

2. Fyll filtret med ett struket mått malet kaffe, cirka 7 g, (fig. 10) om du vill laga en kopp kaffe

Om du däremot vill laga två koppar kaffe fyller du filtret med knappt två mått malet kaffe (cirka 6+6 g).

Fyll filtret lite i taget så att kaffet inte rinner över.

VIKTIGT: Kontrollera alltid att det inte finns gammal kaffesump från tidigare kvar i filtret innan du fyller filterhållaren med kaffe.

3. Fördela kaffet jämnt och pressa ihop det lätt med pressen (fig. 11). **OBS:** För att espresson ska bli lyckad är det mycket viktigt att pressa kaffepulvret.

Om du trycker för hårt kommer kaffet ut långsamt och skummet blir mörkt.

Om du i stället trycker för löst kommer kaffet ut för snabbt och du får lite och ljust skum.

4. Ta bort eventuellt kaffeöverskott från filterhållarens kant och haka sedan fast den på maskinen. Vrid åt den ordentligt åt höger (fig. 6) för att undvika vattenläckage.

5. Ställ koppen eller kopparna under filterhållarens munstycken (fig. 12). Värm gärna kopparna innan du lagar kaffet genom att skölja dem med lite hett vatten.

6. Kontrollera att signallampan OK (fig. 7) är tänd (vänta annars tills den tänds) och sätt sedan väljaren i läge  (fig. 8) tills du har erhållit önskad mängd. Vrid tillbaka väljaren till läge  för att avbryta utmatningen (fig. 5).

7. För att ta loss filterhållaren vrider du handtaget från höger till vänster.

OBS: För att undvika stänk bör du aldrig ta loss filterhållaren medan maskinen matar ut kaffe.

8. När du ska tömma ut kaffesumpen håller du filtret låst med spaken på handtaget och tömmer ut sumpen genom att vända filterhållaren upp och ned och slå (fig. 13).

9. Stäng av maskinen genom att vrida väljaren till läge "O" (fig. 14).

OBS: Diska alla tillbehör och rengör maskinen invändigt genom att laga minst fem koppar kaffe utan att använda malet kaffe innan du använder espressomaskinen för första gången.

ATT LAGA ESPRESSO MED FILTERHÅLLARE FÖR PORTIONSKAFFE (GÄLLER ENDAST MASKINER MED 2 MEDFÖLJANDE FILTER)

1. Värm upp maskinen enligt beskrivningen i avsnittet "FÖRUPPVÄRMNING AV KAFFEENHETEN" och se till att filterhållaren sitter på maskinen. Det gör att kaffet blir varmare.

OBS: Använd portionskaffe som överensstämmer med ESE-standard. Detta markeras med följande symbol på förpackningen:



ESE-standard är ett system som har accepterats av de största tillverkarna av portionskaffe och som gör det möjligt att tillaga en espresso på ett enkelt och rent sätt.

2. Sätt i det lilla filtret för 1 dos malet kaffe eller portionskaffe i filterhållaren och se till att klacken sitter ordentligt på plats som i fig. 9.
3. Lägg i portionskaffet och centrera det så mycket som möjligt i filtret (fig. 15). Följ alltid instruktionerna på förpackningen om hur portionskaffe ska placeras i filtret.
4. Haka fast filterhållaren på maskinen och vrid alltid så långt det går (fig. 6).
5. Gå till väga på det sätt som beskrivs under punkterna 5, 6 och 7 i det föregående avsnittet.

ATT LAGA CAPPUCCINO

1. Laga espresso på det sätt som beskrivs i de föregående avsnitten och använd koppar som är tillräckligt stora för att rymma cappuccino.
2. Vrid väljaren till läge ☞ (fig. 16) och vänta tills signallampan OK tänds (fig. 7). När lampan tänds har vattnet i ångaggregatet uppnått rätt temperatur för att producera ånga.
3. Fyll under tiden en behållare med cirka 100 gram mjölk för varje cappuccino som ska tillagas. Mjölken ska vara kylskåpskall (inte varm!). Tänk på att mjölkens volym kommer att bli 2 eller 3 gånger så stor när du väljer behållare.

OBS: Använd helst lättmjölk som har kylskåpstemperatur.

4. Placera behållaren med mjölk under cappuccinoröret (fig. 17).
5. Sänk ner cappuccinoröret cirka 5 mm i mjölken och vrid ångreglaget motsols, enligt fig. 18 (du kan variera mängden ånga genom att vrida mer eller mindre på reglaget). Mjölken börjar då öka i volym och får ett krämigt utseende.

6. När mjölkens volym har fördubblats sänker du ner cappuccinoröret ända ner och fortsätter att värma upp mjölken (fig. 19).

När önskad temperatur har uppnåtts (60 °C är idealiskt) avbryter du utmatningen av ånga genom att vrida ångreglaget medsols och sätta väljaren på "O" (fig. 14).

7. Håll den skummade mjölken i kopparna med espresso.
Cappuccinon är färdig: sockra efter behag och strö lite kakaopulver över mjölkskummet om så önskas.

OBS: Om du vill laga mer kaffe efter att ha skummat mjölk måste du först låta maskinen svalna, annars blir kaffet bränt.

För att sänka temperaturen placerar du en behållare under strilen, vrider väljaren till läget för utmatning av kaffe och matar ut vatten tills lampan OK släcks. Sätt tillbaka väljaren i läge ☞ och laga kaffet enligt beskrivningen ovan.

VIKTIGT: Rengör alltid cappuccinoröret efter användning. Gå till väga på följande sätt:

1. Släpp ut lite ånga under några sekunder genom att vrida på ångreglaget (fig. 18).
2. Vänta några minuter så att ångröret svalnar. Skruva loss cappuccinoröret genom att vrida det medsols (fig. 20) och skölj det ordentligt med ljummet vatten.
3. Kontrollera att de tre hålen i cappuccinoröret som visas i fig. 21 inte är tilltäppta. Rengör dem vid behov med hjälp av en nål.
4. Rengör utloppsroret för ångan och var försiktig så du inte bränner dig.
5. Skruva på cappuccinoröret igen.

SÅ HÄR FÅR DU HETT VATTEN

1. Sätt på maskinen genom att vrida funktionsväljaren till läge ☞ (fig. 5).
2. Placera en behållare under cappuccinoröret.
3. Vänta till signallampan OK tänds och vrid sedan väljaren till läge ☞ (fig. 8) samtidigt som du vrid ångreglaget motsols (fig. 18): hett vatten strömmar då ut genom cappuccinoröret.
4. För att avbryta utmatningen av hett vatten vrid du ångreglaget medsols och sätter väljaren i läge "O" (fig. 14).

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL AV FILTRET

Rengör filterhållaren för malet kaffe efter cirka var 300:e kopp kaffe eller när kaffet matas ut droppvis eller inte alls. Gå till väga på följande sätt:

- Ta ur filtret ur filterhållaren.
- Skruva loss filtrets propp (fig. 22) i den riktning som pilen på proppen visar.

- Ta loss skumningsanordningen från behållaren genom att trycka på den från proppsidan.
- Ta bort packningen (fig. 25).
- Skölj alla delarna och rengör metallfiltret noggrant genom att borsta det under hett vatten (fig. 23). Kontrollera att hålen i metallfiltret inte är tilltäppta och rengör dem vid behov med en nål (se fig. 24).
- Sätt tillbaka filtret och packningen på plastskivan enligt fig. 25.
Se till att tappnen på plastringen förs in i hålet i packningen (vid pilen i fig. 25).
- Sätt tillbaka det hela i filterhållaren av rostfritt stål (fig. 26) och se till att tappnen går in i hålet i hållaren (se pilen i fig. 26).
- Skruva åt proppen (fig. 27).

En förutsättning för att garantin ska gälla är att den ovan beskrivna rengöringen görs regelbundet.

RENGÖRING AV ESPRESSOSTRILEN

Rengör espressostrilen efter cirka var 300:e kopp kaffe på följande sätt:

- Kontrollera att espressomaskinen inte är varm och att stickproppen är utdragen.
- Lossa skruven som håller filtret i espressostrilen på plats med en skruvmejsel (fig. 28).
- Rengör filtret noggrant genom att borsta det under hett vatten. Kontrollera att hålen inte är tilltäppta och rengör dem vid behov med en nål.

En förutsättning för att garantin ska gälla är att den ovan beskrivna rengöringen görs regelbundet.

ÖVRIG RENGÖRING

1. Använd inte lösningsmedel eller rengöringsmedel med slipverkan för rengöring av espressomaskinen. Det räcker med en fuktig och mjuk trasa.
2. Ta loss droppskålen, töm den och rengör den regelbundet.
3. Rengör vattenbehållaren med jämna mellanrum.

OBS: Doppa aldrig ned espressomaskinen i vatten under rengöringen, den är en elektrisk maskin.

AVKALKNING

Vi rekommenderar att espressomaskinen avkalkas efter cirka var 200:e kopp kaffe.

Använd de särskilda avkalkningsmedel för kaffemaskiner som finns att köpa i handeln.

Om du inte kan få tag på dessa produkter kan du gå till väga på följande sätt:

1. Fyll vattenbehållaren med 1 liter vatten.
 2. Lös upp 2 matskedar (cirka 30 gram) citronsyra (finns på apotek eller i livsmedelsaffärer) i vattnet.
 3. Vrid väljaren till läge  och vänta tills signallampan OK tänds.
 4. Kontrollera att filterhållaren inte sitter på maskinen och placera ett kärl under espressomaskinens stril.
 5. Vrid väljaren till läge  (fig. 8) och mata ut hälften av den lösning som finns i behållaren.
Avbryt därefter genom att vrida väljaren till läge "O" (fig. 14).
 6. Låt lösningen verka i cirka 15 minuter och mata sedan ut lösningen på nytt tills behållaren har tömts helt och hållet.
 7. Avlägsna rester av lösningen och kalkrester genom att skölja behållaren noga, fyll den med rent vatten och sätt tillbaka den på dess plats.
 8. Vrid väljaren till läge  (fig. 8) och mata ut vatten tills behållaren är helt tom.
 9. Sätt väljaren i läge  (fig. 5) och upprepa moment 7 och 8 en gång till.
- Reparationer av espressomaskinen till följd av kalkavlagringsproblem täcks inte av garantin om den ovan beskrivna avkalkningen inte har utförts regelbundet.

PROBLEM	MÖJLIGA ORSAKER	LÖSNING
Espresson matas inte ut längre	- Kaffet är fuktigt och/eller för sammanpressat. - Det finns inget vatten i behållaren. - Hålen i filterhållarens munstycken är tilltäppta. - Espressostrilen är tilltäppt. - Filtret är tilltäppt. - Behållaren är inte korrekt införd och ventilen på dess botten är inte öppen.	- Gör om tillagningen med mindre sammanpressat kaffe och/eller nytt malet kaffe. - Fyll på vattenbehållaren. - Rengör hålen i munstyckena. - Rengör såsom beskrivs i avsnittet "Rengöring av espressostrilen". - Rengör såsom beskrivs i avsnittet "Rengöring av filtret". - Tryck lätt på behållaren så att ventilen på botten öppnas.
Espresson droppar från filterhållarens kanter i stället för från hålen	- Filterhållaren är inte ordentligt påsatt. - Packningen på espressostrilen har förlorat sin elasticitet. - Hålen i filterhållarens munstycken är tilltäppta.	- Haka fast filterhållaren ordentligt och dra åt den så mycket det går. - Byt ut espressostrilens packning hos en serviceverkstad. - Rengör hålen i munstyckena.
Espresson är kall	- Signallampan OK är inte tänd när du trycker på knappen för utmatning av kaffe. - Föruppvärmningen har inte utförts. - Kopparna har inte värmts i förväg.	- Vänta tills signallampan OK tänds. - Värm upp maskinen såsom beskrivs i avsnittet "Föruppvärmning av kaffeenheten". - Värm kopparna i förväg.
Pumpen bullrar för mycket	- Vattenbehållaren är tom. - Behållaren är inte korrekt införd och ventilen på dess botten är inte öppen.	- Fyll på vattenbehållaren. - Tryck lätt på behållaren så att ventilen på botten öppnas.
Kaffeskummet är ljust (kaffet rinner snabbt ur munstycket)	- Kaffepulvret har tryckts samman för lite. - För lite malet kaffe. - Kaffet är för grovmalet. - Fel sorts malet kaffe.	- Pressa kaffepulvret mer (fig. 6). - Fyll på mer malet kaffe. - Använd endast malet kaffe som är avsett för espressomaskiner. - Byt typ av malet kaffe.
Kaffeskummet är mörkt (kaffet rinner långsamt ur munstycket)	- Kaffepulvret har tryckts samman för mycket. - För mycket malet kaffe. - Espressostrilen är tilltäppt. - Filtret är tilltäppt. - Kaffet är för finmalet. - Kaffet är antingen för finmalet eller fuktigt. - Fel sorts malet kaffe.	- Pressa kaffet mindre (fig. 6). - Minska mängden malet kaffe. - Rengör såsom beskrivs i avsnittet "Rengöring av espressostrilen". - Rengör såsom beskrivs i avsnittet "Rengöring av filtret". - Använd endast malet kaffe som är avsett för espressomaskiner. - Använd endast malet kaffe som är avsett för espressomaskiner och som inte är fuktigt. - Byt typ av malet kaffe.
Det bildas inget mjölkskum under tillagningen av cappuccino	- Mjölken är inte tillräckligt kall. - Cappuccinoröret är smutsigt.	- Använd alltid kylskåpskall mjölk. - Rengör hålen på cappuccinoröret noggrant, i synnerhet de hål som visas i fig. 24.